

Tatarský biftek (Dohotovování číšníkem před zraky hostů)

65-51-H/01



Tento učební materiál k závěrečným zkouškám pro studenty středních odborných škol vznikl v rámci projektu Odborné vzdělávání – Cesta k úspěšné budoucnosti, který je realizovaný Nadací rozvoje občanské společnosti (NROS) a dánskou The VELUX Foundations.

Odpovězte na následující otázky. Odpověď uveďte dle typů otázek (napište podotázku, doplňte do vynechané řádky, zakroužkujte vhodnou odpověď, popř. se řiďte pokyny u jednotlivých otázek).

1. Z jakého masa připravujeme tatarský biftek?

- a) Vepřová Krkovice
- b) Hovězí svíčková
- c) Hovězí kliška

2. Jaký z uvedených dochucovacích prostředků se běžně nadávají do tatarského bifteku?

- a) Sůl, pepř, kmín, worcester, paprika, chilli
- b) Sůl, kmín, ocet, provensálské bylinky, sušená kopřiva

3. Doplňte vhodné slovo

Tatarský biftek se připravuje z tepelně _____ masa.

4. Jaká příprava topinek je mezi hosty pravděpodobně ze zdravotních důvodů stále více oblíbená?

5. Jaký inventář potřebujeme pro přípravu tatarského bifteku před hostem?

6. Co je na obrázku?



Zdroj: <https://pixabay.com/cs/photos/hov%C4%9Bz%C3%AD-sv%C3%AD%C4%8Dkov%C3%A1-psmo-maso-steak-1824167/> (4. 3. 2025 (upraveno))

7. Popište servis (umístění) tatarského bifteku na talíři

8. V jaké fázi přípravy si můžete u číšníka objednat tatarský biftek?

- a) již namíchaný a ochucený
- b) nenamíchaný a host si ho sám ochutí na namíchá
- c) číšník dle přání před zrakem hosta tatarský biftek namíchá a ochutí
- d) ani jedna odpověď není správná

9. Proč může tatarský biftek dráždit žaludek?

10. Čím se promíchává tatarský biftek?

Řešení



1. B

2. B

3. neupraveného, syrového

4. Na sucho bez tuku

5. Jaký inventář potřebujeme pro přípravu tatarského bifteku před hostem?

Servírovací stůl

Ubrus

Kapsa s překládacími příbory

Příručník

Dezertní talířky (na odkládání překládacího příboru)

Nádoby s dochucovacími prostředky, kořením a surovinami

Mísa ve které bude číšník směs promíchávat

Masový talíř na servis (popř. speciální servírovací sada)

6. Hovězí svíčková

7. Tatarské biftek podáváme na masovém talíři případně na klubovém talíři

Maso je úhledně naaranžované

Např. ve tvaru bifteku (bochánku)

Na hodní části je umístěn syrový žloutek a ozdoba (např. petržel)

Po krajích talíře mohou být naaranžovány dochucovací prostředky (např. koření v kroužcích od cibule)

Na okraje lze též umístit topinky případně toasty

8. A, B, C

9. Obsahuje velké množství dochucovacích prostředků, jedná se o syrové maso

10. Překládacím příborem (masová vidlička a polévková lžíce)

Zdroje:

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-7168-752-9.

ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. Stolničení stručně a přehledně. Slavkov: Rozrazil. 1992 ISBN 80-85382-11-3.

SRKALA, Antonín a ČERNÝ, Jiří. Práce číšníka u stolu hosta: dranžírování, flambování a dochucování. 2. vyd. Praha: Merkur, 1987. ISBN (Brož.):.

PINKA, Karel. Jednotné zásady obsluhy. Praha: Merkur